

進化が止まらない黒七窪 the 2nd

香りと味わいのトータルバランスで「これまでになかった新たな風味」に仕上げた黒七窪が更に進化。「杯を重ねる度に美味しくなる焼酎が本当に美味しい焼酎だ」という東酒造創業者の教えを守り、喉越し、爽快感を高め酒質が大幅に向上。大胆かつ繊細に細部にまで徹底にこだわった新たな黒七窪の世界観をご堪能ください。



僅か0.2%が個性の源泉



本格焼酎における香り成分は僅か0.2%。その僅かな成分が酒質全体の新たな個性の決め手になります。常に新たな原料や製法に挑戦し続ける東酒造が新たに着目したのが酵母。イソamilアルコールと酢酸イソamilといった高級アルコールとエステルが従来の酵母と比べて約2倍生成する「香り酵母」を使用することで華やかな香りにたどり着きました。

本格焼酎 黒七窪 the 2nd (クロナナクボ ザ・セカンド)

度数：25度 原材料：さつまいも・米麴



黒七窪

the 2nd

香り酵母仕込

大胆かつ繊細に黒七窪

一新

製造元

 東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目 37-1

TEL:099(268)2020 FAX:099(268)5904

<https://higashi-sz.com>

東酒造

検索 

お酒は二十歳になってから。

お酒はおいしく適量を。

飲酒運転は法律で禁じられています。

妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。